

Black IPA v0.1

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **26.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7 kg (76.9%)	--- %	2
Ziarno	pszenica niesłodowana	1 kg (11%)	77 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (3.3%)	--- %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.8 kg (8.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	iunga	20 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	iunga	30 g	30 min	12.9 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	20 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	3 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	3 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	22 g	---

Notatki

- do gotowania dodany będzie ekstrakt- 0,8kg jęczmienia palonego zalanego 0,1l zimnej wody
1 maj 2017, 13:12